This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

HARVARD LAW LIBRARY
3 2044 061 689 006

GIANOLIO

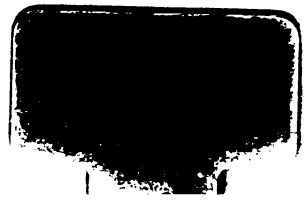
Memoriale

1895

HD
ITA
976.3
GIA

HARVARD
LAW
LIBRARY

Digitized by Google



Digitized by Google

Italy
G1
(21)

QUESTIONI DI IGIENE SANITARIA

Ecc.ma Corte d'Appello di Torino

SEZIONE PENALE

Bartolomeo Gianolio

MEMORIALE A DIFESA

NELL'INTERESSE DEI SIGNORI

TALMONE Enrico, Amedeo, Alberto, Gustavo e Michele

APPELLANTI DA

Sentenza 27 giugno 1894 del Tribunale Penale di Torino

PERIZIA A DIFESA

dei Signori: Prof. ***Porro*** *— Ing.* ***Nuvoli*** *— Dottor* ***Perrero***

Udienza 18 *Gennaio* 1895

TORINO
TIPOGRAFIA BARAVALLE E FALCONIERI
Via Garibaldi, 53 e Cittadella 12
1895

BIBLIOTECA LUCCHINI
6774
N.° d'ord. 4036
S
ITA
976.3
GIA
Digitized by Google

Digitized by Google

CHINI

Ecc.ma Corte d'Appello di Torino

SEZIONE PENALE

MEMORIA DEFENSIONALE

NELL'INTERESSE DEI SIGNORI

Talmone Enrico, Amedeo, Alberto, Giuseppe, Michele fu Michele

appellanti da Sentenza 27 giugno 1894 del Tribunale penale di Torino

I fratelli Talmone, comprincipali della ditta Michele Talmone dal 1850 corrente in Torino, con Sentenza 24 giugno 1894 del Tribunale penale di Torino, emanata su conformi requisitorie del P. M., venivano dichiarati colpevoli, *nei limiti dell'art. 295 Cod. penale*, « di avere posto in commercio cioccolatte composto con una miscela « di fecole di patate e di grasso, diversa dal burro di cacao ».

A sostegno dell'appello da essi introdotto, i sottoscritti sottopongono alla saggezza delle EE. VV. sommarie considerazioni di fatto e di diritto, attendendo fiduciosi una pronunzia di non farsi luogo a procedimento.

PARTE PRIMA.

Premesse.

Punto fondamentale della causa è la distinzione fra cioccolatte e cacao.

Il cacao, qualunque sia la sua specie, è una pianta, un seme; e come tale non può essere che *cacao*, in polvere dal seme (theobrôma), od in sostanze grasse, cioè burro di cacao. *Sotto il suo nome* nessun'altra

Digitized by Google

sostanza può essere posta in vendita. Chi compra *cacao* non può voler acquistare che *cacao*.

Il cioccolatto è invece una composizione, in cui l'universale commercio associa al cacao (polvere o burro) ed allo zucchero, altri ingredienti.

Vi sono centinaia di tipi diversi di ciocolatto: ogni anno sorgono novità in tale materia in ogni paese.

Se non si trattasse che di modificare le dosi dello zucchero combinate colle dosi del cacao si avrebbe il melanconico risultato di una monotona identità, che i buongustai ed i cercatori di novità sarebbero desolati di dover subire.

Dunque, *in linea commerciale*, salvo chi voglia segregarsi dai viventi disconoscendo poi la verità conosciuta, è impossibile ritenere che *cioccolatto* e *cacao* rappresentino *due identità;* mentre il vero è invece che il cioccolato è una miscela di sostanze combinate in maggiore o minor misura col cacao.

Ciò premesso, è del pari nozione universale che la prevalenza di altre sostanze sul cacao sarà quantitativamente e qualitativamente di tanto maggiore, a seconda del prezzo di questa confezione culinaria che prende il nome di cioccolatto.

Quando il prezzo è tale che la massima quantità di zucchero combinata colla minima di cacao raggiungono un valore superiore, è evidente per tutti che si commercia, si riceve e si acquista qualche cosa che non è e non può esser *solo cacao, e solo zucchero:* e ciò, non per non tacita convenzione di voler avere un falso cacao, ma per ovvia comune intelligenza sui diversi metodi di formare il cioccolatto.

Quando, ad occhio e croce si ricordi, che acquistando zucchero dal droghiere lo si paga 1,50 — 1,55 il Kg.; e che, sciogliendolo, liquefacendolo, evaporandolo, il nuovo prodotto solido rappresenta in via di

Digitized by Google

ricupero solo la metà od i due terzi del chilogramma impiegato; ove si ricordi, che il cacao ha un prezzo più volte superiore allo zucchero, cosicchè per poco che se ne impieghi, si usa una sostanza che è molto più cara dello zucchero (1), si comprenderà intuitivamente, che *al disotto di un certo limite* è impossibile pretendere o supporre cacao e zucchero, ma bisogna stipulare ed acquistare cacao e zucchero misti ad altre sostanze.

Ora siccome da 5 secoli si mangia e si beve cacao, si mangia e si beve cioccolato, è evidente, per l'esperienza di tutti che è ricevuta e voluta questa confezione avente nome di cioccolato, in cui si alternano i più svariati ingredienti.

Quindi nel mondo di coloro che mangiano questa ghiottoneria, sia pei ricchi che vogliono sempre migliori stuzzicanti e varianti pel loro cioccolato, sia pei poveri che vogliono anch'essi *un* cioccolato, cioè qualcosa che dia al loro palato la parvenza delle consolazioni dei ricchi, è certissimo, che nessuno, vendendo o comprando cioccolato, sa, vuole, chiede, o dà solo zuccaro e cacao, ma vuole un dolciume a base di cacao variamente preparato o confezionato, vuoi in meglio vuoi in peggio, di parecchi variabili ingredienti.

---

(1) In Francia ove diversità di protezioni doganali permette allo zucchero il prezzo, per noi leggendario, di L. 1 al Kg. ed al cacao di L. 2,95 — si calcola in L. 1,60 al Kg. il prezzo minimo *di costo* del cioccolato pel fabbricante. « Si donc nous « comptons le cacao à 2,95 le Kg. et le sucre à 1 fr., le chocolat *reviendra au « fabricant* à:

« 30 Kilog. de cacao	88,50
« 70 » de sucre	70,00
« Total	158,50

« soit environ 1 fr. 60 le Kg. ». De Belfort de la Roque Ing. Chimiste, *Guide prat. de la fabr. du chocolat*, p. 185.

Digitized by Google

Ciò, si ripete, *sempre nella vita dei Commercianti*, e in questo povero mondo, qual'è; a parte per ora l'ambiente giuridico-sanitario.

La cosa è tanto vera, che se Torino non è l'ultima Tule, ma è nulla più, nulla meno, di altre migliaia di città dei due mondi; se i suoi negozianti non sono prototipi di disonestà, ma sono invece nella gran maggioranza onesti commutatori di merci con denaro; e se i torinesi non sono più gonzi che altrove; se infine ivi si mangia il cioccolato come lo si mangia per ogni dove; deve essere dappertutto accaduto ciò che accadde sino al 1894 a Torino.

L'Ufficio di igiene Municipale di Torino ogni anno aveva fatto lo studio chimico-penale di una specialità nuova di danni igienici, reali o creduti, da combattere; ogni anno variò il tenore delle sue sollecitudini, in linea preventiva, apprezzatissime.

Cominciò nel 1888-89 colla vinolina e coi pomidori: proseguì colle conserve alimentari: quindi passò ai negozianti da paste; poi fu la volta dei caffettieri, dei confettieri, dei liquoristi; il 1894 fu dedicato ai cioccolattieri.

Posati su di essi gli sguardi, si trovò — depose il comm. Ramello che *tutti i cioccolattieri di Torino* — uno solo eccettuato — (forse perchè prevenuto in tempo potè sbarazzare la parte meno pregevole del suo negozio) — avevano e vendevano cioccolatto *che non era composto di solo zucchero e cacao*, ma aveva altri ingredienti.

Questi variavano indefinitamente, restando il prodotto sempre chiamato cioccolatto; come si chiama salsa una mistura confezionabile in cento maniere, ovvero paste dolci le più svariate dolcificazioni.

L'Ufficio di igiene di Torino, anche in tale circostanza, così poco ritenne che gli ingredienti misti al cacao costituissero *adulterazione*, che contestò a tutti i cioccolattieri la *semplice contravvenzione*, così detta del *cartellino*, la quale venne composta mediante obla-

DEC 20 1930

Digitized by Google

zione; (sebbene pel cioccolatto il regolamento usi prescrizioni molto più larghe che non per altre sostanze).

La ditta Talmone fu nel numero di tutti; e per avere sino al 1894, senza cartellino, smerciato cioccolatto contenente, oltre a cacao e zucchero, ingredienti estranei, pagò L. 25 di oblazione; trattandosi per essa Ditta, come per tutti, di contravvenzione che si trovava nella sfera dell'art. 177 della legge comunale.

Tale stato di cose *commerciale* in linea di fatto è così vero e reale, che i cinque più forti, rispettati ed onorati fabbricanti di cioccolatto in Torino, non volendo naturalmente esporsi a nuove contravvenzioni, in data 15 aprile 1894 spedirono la seguente circolare, che è una completa ricognizione dello stato di cose nel passato:

FABBRICHE TORINESI
di
CIOCCOLATTE

Torino, 15 aprile 1894.

Signore,

Perdurando le critiche condizioni del mercato per quanto riflette specialmente il Cacao e lo Zucchero, aggravate dal pagamento dei dazi in oro ad un cambio tanto elevato, e stante la rigorosa applicazione per parte degli Uffici sanitari delle disposizioni del Regolamento d'Igiene, ci troviamo costretti, anche per garanzia dei consumatori, a diffidare la nostra spettabile clientela che, indipendentemente dall'aumento dei prezzi su alcune qualità dei nostri prodotti, non potremo più da ora innanzi garantire di puro cacao e zucchero il cioccolato di prezzo inferiore a L. 3,20 per kg.

In questo intento, non per costituire un monopolio, ma per potere di comune accordo tenere alto il prestigio di una fabbricazione

Digitized by Google

che seppe meritarsi il generale gradimento, i sottoscritti si sono unanimamente informati a questo temperamento, che anche voi vorrete riconoscere equo e ragionevole conservandoci la simpatia e la preferenza di cui sempre ci onoraste.

Colla più distinta stima:

Ditta Beata Perrone.
» Caffarel Prochet e C.
» Gay Revel e C.
» Michele Talmone.
» Moriondo Gariglio.

Dichiarazione più sicura e chiara di questa, *che al di sotto di L. 3,20 è impossibile fornire puro cacao e zucchero* non saprebbe immaginarsi.

E quindi ovvio conchiudere innanzitutto che i prezzi inferiori a tale *minimum significano una semplice composizione di confetteria* e che ciò è pubblicamente dichiarato ed universalmente ritenuto.

PARTE SECONDA.

Fatto.

A) È in questo ambiente, e in questi momenti che venne contestata una nuova contravvenzione ai fratelli Talmone, in data 26 febbraio 1894, ma per un fatto accaduto quasi da un anno innanzi.

In linea di fatto gli appellanti si rimettono candidamente alla esposizione della Sentenza del Tribuuale, verso cui fanno solo una riserva necessaria, in ordine alle date dei fatti, che vennero con minore rigore di esame e perciò di giuridiche conseguenze rilevate dal Tribunale.

In fatto vi è l'accordo del P. M. conchiudente all'udienza e persino del P. M. assente che tentò rinnegare il collega e del P. G. — sicchè

Digitized by Google

l'appello fiscale *non deduce* che vi sia stato erroneo apprezzamento dei fatti, bensì vorrebbe trarre da essi diverse conseguenze giuridiche.

B) Quindi nulla di meglio che riportare testualmente in *extenso* tutta la parte correlativa della appellata Sentenza.

« Ritenuto che alli 24 febbraio 1894 la ditta Fratelli Talmone, « fabbricante cioccolatto in Torino, voleva reintrodurre in detta Città « una cassa contenente 50 chilogrammi di cioccolatto avariato.

« L'Ufficio d'Igiene presso il Municipio di Torino faceva seque- « strare tale merce, ed ordinava una ispezione nei magazzini della ditta « Talmone, in seguito alla quale venivano sequestrati ivi oltre a « 4000 chilogrammi di cioccolatto pure avariato e del così detto grasso « vegetale, il quale, per confessione stessa dei Talmone, veniva impiegato « nella fabbricazione del cioccolatto di infima qualità.

« Procedutosi alla perizia chimica di dette sostanze, si constatò che « quel cioccolatto era un composto di materia fecolacea, di olio di cocco « e di cera del Giappone, e che detto cioccolatto sequestrato era irran- « cidito in modo tale da non poter più essere commerciabile.

« I Talmone a loro difesa dissero che da venti anni facevano uso « di questo genere di grasso vegetale, che acquistavano da una casa « inglese, per la confezione del cioccolato di qualità inferiore che ven- « devano a lire una centesimi ottanta circa il chilogramma; che essi « non credevano di impingere nella legge penale adoperando tale so- « stanza per un surrogato del burro di cacao; che nessuno mai aveva « loro mosso lagnanza o reclamo: e che solamente nel novembre 1892 « ricevettero da quella casa inglese una spedizione di grasso vegetale « che non era bene preparato, poichè avendo con esso fatto del cioc- « colato, *nella primavera del 1893 si accorsero* che il medesimo diven- « tava rancido e non mangiabile; motivo per cui *sospesero l'ulteriore « fabbricazione di quel cioccolato, più non vendettero la parte del cioc- « colato che ancor avevano nei magazzini, che fu quello sequestrato*

Digitized by Google

« *e si fecero ritornare il cioccolato avariato dai grossisti che ne avevano* « *fatto acquisto; e fra questi va annoverata la cassa stata sequestrata* « *scalo di Torino* ».

« Ritenuto che, denunciato il fatto all'Autorità giudiziaria, questa, « di fronte alla perizia chimica, la quale disse che il cioccolatto seque- « strato era certamente pericoloso alla salute e nocivo, rinviò i cinque « fratelli Talmone al giudizio del Tribunale, sotto l'imputazione di cui « in epigrafe;

« Ritenuto che nel cioccolatto sequestrato, invece di esservi unica- « mente del cacao, dello zucchero e del burro di cacao, vi siano pure « altre sostanze grasse, è fuori di contestazione, e lo ammisero gli stessi « imputati; quindi ciò che si deve dal Collegio esaminare si è solo se « tali sostanze introdotte in quella composizione, che i Talmone vende- « vano per cioccolatto, siano pericolose alla salute;

« Ritenuto che dalle dotte spiegazioni date dai periti fiscali e defen- « sionali, il Tribunale è venuto nella convinzione che veramente il grasso « vegetale, come sopra si è detto, stato adoperato dai Talmone non è « sostanza che si possa dire nociva o pericolosa alla salute, tale non « essendo l'olio di cocco e la cera del Giappone, che concorrevano in « proporzione diversa, secondo che si pon mente ai risultati ottenuti dai « periti Porro e Nuvoli od a quelli dichiarati dal perito Possetto, a « formare il grasso venduto ai Talmone dalla Casa inglese suaccennata; « e quindi non essendo tale, applicabile non si ravvisa nella specie l'ar- « ticolo 319 del Codice penale ».

« È certo che quel ciocolatto sequestrato *nello stato attuale in cui* « *si trova* potrebbe essere nocivo alla salute, perchè, per l'irrancidimento « suo, proveniente dall'essersi alterato il grasso in esso contenuto, può « arrecare danno alla salute di chi ne facesse uso; ma siccome *tutti i* « *periti* e quei testi, che ebbero ad assaggiarlo, dissero, che nelle condi- « zioni in cui si trova quel cioccolatto *è impossibile deglutirne un sol*

Digitized by Google

« *boccone*, perchè appena si mastica, si produce un gusto tale in bocca « che bisogna gettarlo via per non farsi venire i vomiti, così non è il « caso di parlare dell'attuale sua nocività, ma attenersi *alle condizioni « in cui era quel cioccolatto allorchè fu posto in vendita, prima di irran- « cidirsi;* tanto più che, come si disse, la ditta Talmone *sospese la « vendita di quel cioccolatto appena si accorse del suo irrancidimento, « e procurò di riavere quello già venduto.*

« Ritenuto che nemmeno si presenta accoglibile l'articolo 322 del « Codice penale, dappoichè non si tratta di materie genuine nel vero « senso della parola (come sarebbero il vino, il grano, ed infiniti altri « prodotti semplici e naturali), ma di un composto in ordine al quale, « *nella pratica, varia all'infinito la dosatura dei suoi componenti come « anche soventi il genere ed il numero dei componenti stessi.*

« Il quale concette si presenta tanto più proprio, in quanto che lo « stesso perito di accusa commendatore Ramello non si trattenne dal « riferire che se la merce in questione avesse portato sui suoi in- « volucri le parole *cioccolatto fecolizzato*, probabilmente l'Ufficio d'igiene « non avrebbe fatto denuncia di sorta.

Adunque da tale Sentenza, (su dati di fatto circa i quali sono in tal parte concordi due contrapposti P. M. di 1° grado, ed il P. G.) risulta:

A. Che il 26 febbraio 1894, nulla avevano commesso o potuto commettere di contrario alle leggi i fratelli Talmone; giacchè essi non avevano nè venduto, nè posto in commercio il cioccolatto esistente nella cassetta sequestrata; ma Stefano Dellavecchia di Vicenza aveva ad essi restituito un cioccolatte vecchio, da quasi un anno speditogli dalla casa Talmone, *quando ancora non era irrancidito.*

B. Che *già fin dalla primavera del 1893* era stata sospesa la fabbricazione e la vendita del cioccolatte in cui avevano parte l'olio di cocco e la così detta cera del Giappone.

Digitized by Google

Appena i primi tepori della primavera favorirono l'irrancidimento dando luogo alle prime lagnanze dei viaggiatori, tosto la ditta Talmone fu sollecita ad inviare le prime proteste alla ditta Wesmer: tentò allora la rifusione di piccola parte del materiale senza risultato utile: e tosto la fabbricazione fu sospesa, e furono diffidati i clienti, cominciando le pratiche di indennizzo contro la casa fornitrice.

C. Che la stessa sostanza di cocco che sempre era stata gradita nella confezione del cioccolatto, per un vizio occulto di preparazione, d'improvviso irrancidita, si guastò di tal modo, che nessuna bocca avrebbe potuto ricevere neanche un pezzettino di tale cioccolatto senza che il palato rifiutasse di acccettarlo.

Che solo il postumo irrancidimento desse nozione del vizio, prima ignorato, di fabbricazione, lo provano i fatti seguenti:

1° Che nè al gusto ne all'olfato, durante la fabbricazione, prima dell'irrancidimento, nulla si rivelava; come nulla rivela anche oggi il grasso contenuto nelle 32 casse, e non è punto irrancidito.

2° Che l'irrancidimento derivato dalle operazioni di cottura e della combinazione cogli altri ingredienti, e svoltosi dopo qualche tempo, non lasciò differenze chimiche; ed il grasso in sè stesso, in quanto non misto al cacao e zucchero non è irrancidito (v. perizia Possetto, 16 marzo 1894, « il grasso quale si presentò non è irrancidito).

3° Che coll'uso di tale burro vegetale, la ditta Talmone, guastò e rovinò un ingente quantità di proprio cacao e zucchero con cui era commisto; tanto da valutarsi in L. 20.000 il danno immediato materiale derivatole.

4° Che prima di tale circostanze e, per più anni, nulla era mai avvenuto di simile; e la combinazione delle materie si faceva ottimamente, senza traccia di irrancidimento.

D. Che in conseguenza i Talmone avevano saputo e voluto usare una sostanza buona e gradevole, da più anni alla prova, e sempre risul-

Digitized by Google

tata tale; *non seppero e non vollero mai usare il prodotto rancido* e guasto; e quando si guastò, fecero ciò che qualunque galantuomo farebbe, lo ritirarono dalla vendita, rimborsando l'importo ai committenti.

La lacuna, e differenza di date, su cui formalmente si contraddice dagli appellanti alla Sentenza, è la seguente:

E a parte la durata dell'uso del prodotto della casa Vasmer, — che non potè superare l'epoca della esistenza della Casa stessa, — egli è certo, che *dopo avvenuto il reclamo del marzo-aprile 1893* la ditta Talmone non ricevette più burro vegetale nè dalla casa Vasmer, nè da altri e non ne usò più; che si tornò alla confezione con fecole e simili: — di tal guisa che l'imputazione attuale *debb'essere circoscritta ai primi mesi del 1893, verso il 4 aprile stesso anno;* dopo tale data non si può più parlare di burro vegetale, ma solo di fecole.

II.

Ove, malgrado la unanimità dei consensi delle parti sui varii rilievi sovraccennati, occorressero *in fatto* ulteriori dimostrazioni, riesciranno opportuni i seguenti ricordi consegnati negli atti e nel Verbale di dibattimento.

Ad A. — Nessun specifico atto di vendita fu posto in essere od anche solo accennato dall'istruttoria, salvo quello fatto al Dellavecchia, che ritornò, *al 26 febbraio 1894*, la merce *acquistata il 4 aprile 1893.*

La lettera estratta dal copialettere, bollato e vidimato, fa fede della data e del prezzo di L. 1,80 al chilogramma.

Il ritardo della restituzione derivò dalle abitudini dei corrispondenti di consumare le parti utili di una spedizione (in questo caso le qualità

Digitized by Google

superiori del cioccolatto), onde liquidare le partite tutte in unico conto; pagando la parte ritenuta e rimandando quella richiamata e rifiutata.

Questi ritorni procurati di merce spedita, sono confermati dallo stesso Ufficio di Igiene, che vi accennava nel suo verbale 20 marzo 1892:

« Sapendo, per informazione mie particolari, malgrado che nulla « avesse constatato il primo verbale di visita (1), che altro ciocco- « lato di siffatta specie *era ritornato indietro alla ditta Talmone;* « ordinai agli Ispettori di procedere a nuova visita nella fabbrica stessa ».

Sono quindi *veri* i ritorni merce procurati dalla stessa casa Talmone, ed è vero pure che questa merce non venne più posta in vendita; infatti in epoca precedente, non sospetta, quando come fulmine a ciel sereno cadde la novità della contravvenzione, in negozio non ne esisteva e non fu trovata che di quella fecolizzata: quella in questione era riposta nei magazzini, separatamente, nelle casse e nei sacchi.

Ad B. — Dopo il *il 4 aprile 1893*, e sino *al 22 febbraio 1894*, non vi ha il benchè minimo atto di vendita di cioccolatto contenente *miscela di burro vegetale.*

Si constatò col verbale 17 gennaio 1894 la presenza di fecola nelle qualità infime del cioccolato, ma null'altro.

Ad. C. — Che il cioccolatto spedito dal Dellavecchia fosse vecchio, e proprio spedito da un anno prima, e che la fabbricazione fosse stata sospesa da molti e molti mesi, *e cioè dai primi aprile 1893* risulta da parecchie deposizioni non sospette, perchè emanate dall'Ufficio di igiene.

---

(1) La visita del gennaio 1893 non constatò cioccolatte della specie di quello incriminato; precisamente perchè *dal principio di aprile 1893* più non erasene venduto o fatto uso; ciò che all'inizio di questo giudizio non poteva ancora conoscere ed apprezzare l'Ufficio d'igiene.

Digitized by Google

Dott. **Possetto,** chimico municipale:

« Dall'esame del cioccolatto potei conoscere che si trattasse di merce di *vecchia* fabbricazione, ed era impossibile poterne mangiare un pezzo ».

Demarchi Innocenzo, Ispettore sanitario municipale:

« Riscontrai che il cioccolatto guasto (4000 kgr. di merce guasta) era stato messo in sacchi, ad *alcuno dei quali era già persino consumato la tela del fondo.*

« Al solo vedere il cioccolato, chiunque si accorgeva trattarsi di vecchia fabbricazione ».

E poco oltre:

« Il cioccolato guasto sequestrato alla ditta Talmone *era depositato in cantina* ».

Gennaro Giuseppe, Ispettore sanitario:

« Dallo esame superficiale si vedeva che era merce di *vecchia fabbricazione;* ed io avendo avendo assaggiato un pezzetto di quel quel cioccolato non potei trangugiarlo, sentendone di avere gustato un pezzo di sapone ».

Moja Secondo:

« Il cioccolato che venne sequestrato alla ditta Talmone *venne fabbricato* in *gennaio e febbraio 1893.* Tale cioccolato venne spedito ai clienti: ed allorquando i signori Talmone vennero a conoscenza della cattiva qualità del cioccolato stesso lo richiamarono dai clienti, *e depositatolo in sacchi, lo misero fuori di commercio* »

Gisolo Luigi:

« Il cioccolatte che fu sequestrato venne fabbricato nel principio 1893, *ed appena si fecero sentire i primi tepori della primavera, subito ci accorgemmo che irrancidiva* e diveniva inservibile; allora il signor Enrico Talmone lo fece insaccare e mettere da parte, e tutta la quantità che venne messa da parte fu poi sequestrata ».

Digitized by Google

Milone Carlo:

« So che nel 1892, acquistarono del grasso dalla Casa Vasmer di « Londra, che era di cattiva qualità. Le lagnanze dei clienti perchè il « cioccolatto erasi avariato cominciarono nel 1893. So che i miei « principali si rivolsero alla ditta Vasmer per i danni e che la Casa « stessa rispose non essere essa che fabbricava il grasso di cui è caso.

Dichiarò cioè che essa stessa lo faceva fabbricare da altri.

Grasso Luigi, viaggiatore di commercio:

« Essendomi accorto che *in sul finire del marzo 1893* il ciocco- « latto provvisto dalla ditta Talmone ai clienti irrancidiva, scrissi in « proposito ai miei principali, *i quali mi dissero di provvedere pel « pronto ritorno di tutto il cioccolatto avariato* ».

Roggia avv. **Attilio:**

« Nella mia qualità di consulente della ditta Talmone, venni in- « caricato *nei primi mesi dell'anno 1893*, di trattare una causa colla « ditta Vasmer di Londra per risarcimento di danni in dipendenza « di cattiva qualità di grasso vegetale provveduto alla casa Talmone.

« Io scrissi al Vasmer, e non ebbi risposta; e la lite non fu poi « iniziata, sia perchè fummo informati che quella Casa inglese era « fallita, sia perchè venivano richieste nientemeno che 400 sterline a « titolo di cauzione per l'inizio della causa.

« Sono informato che la ditta Talmone *rifiutò 40 casse* di quel « grasso, che le erano state spedite dalla ditta Vasmer, e che erano « in pendenza nel porto di Genova.

« La ditta Talmone, dal fatto della cattiva qualità del grasso vege- « tale, ebbe un danno di circa 20,000 lire ».

Tali risultanze dimostrano la perfetta esattezza ed attendibilità delle immediate dichiarazioni fatte da uno dei fratelli Talmone all'atto del sequestro.

Digitized by Google

Il *dott.* **Possetto,** *chimico municipale*, depose:

« Mandai a chiamare un comprincipale della ditta Talmone, e « venuto questi alla stazione, gli contestai il fatto. Il signor Talmone « mi disse che la cagione di tutto si era la cattiva qualità di grasso « vegetale che la casa Vasmer di Londra gli aveva provveduto l'*ultima* « *volta;* soggiungendo che tale Ditta inglese *loro sempre aveva prov-* « *veduto tale grasso* senza che mai il cioccolato si fosse guastato. « Ricordo che mi parlò della lite che avevano voluto intentare alla « casa Vasmer per risarcimento di danni ».

Infatti, all'atto della rimessa dei campioni, nel verbale 28 febbraio 1894 si legge che:

« Mentre (la ditta Talmone) rassegna campioni del burro con cui è « composto il cioccolato sequestrato, e la corrispondenza passata fra la « casa Talmone e la casa Vasmer, fornitrice del burro predetto, fa anzi « istanza perchè l'Ufficio d'Igiene si rechi nei suoi magazzini a prendere « campioni del burro stesso, contenuto in 32 casse **intatte** e **prote-** « **state,** e verificare che circa 6550 chilogrammi di cioccolato, dalla « Ditta trattenuto, trovasi in giornata per conto della casa Vasmer ».

(*NB.* — I chilogrammi cioccolato erano poi solo 4000, oltre 1515 chilogrammi di grasso nelle 32 casse. Il calcolo inesatto era stato fatto dall'avv. Roggia ad occhio e croce in proporzione al grasso acquistato, senza tener conto della parte non impiegata.)

Nel promemoria Gennaro si aggiunge in proposito:

« Di tale operazione se ne fece risultare con processo verbale « n. 35 di detta data, in calce al quale il *predetto signor avv. Attilio* « *Roggia scrisse di proprio pugno la dichiarazione*, che nei locali della « fabbrica della Ditta vi esistevano altri kg. 6550 di egual merce, oltre « n. 32 casse di grasso, surrogato del cacao, eguale a quello impiegato « per la confezione del cioccolatto in parola, *facendo istanza onde l'Uf-*

Digitized by Google

« *ficio d'igiene provvedesse al sequestro di tale merce*, firmando quindi « tale dichiarazione il sig. Talmone Alberto, ignorando forse che tale « ordine fosse già stato emanato dal signor Ufficiale sanitario, non ap- « pena fosse ultimata l'analisi chimica del campione di merce prelevato « con verbale del 24 febbraio, n. .....

« .....Gli Ispettori Sanitari Gennaro Giuseppe e Demarchi Innocenzo « si recarono in detta fabbrica, e colla assistenza del signor Talmone « Alberto constatarono esistervi *in un locale sotterraneo* n. 13 sacchi « di tela contenenti kg. 1284 (peso lordo) di cioccolatto, parte model- « lati, e parte informi.

« La parte modellata può essere il vecchio cioccolatto alterato « già spedito in tutto od in parte ai clienti della Ditta, *e rimandato* « *indietro* come si accennò dalla ditta Talmone, e come hanno sup- « posto i signori Ispettori avendo *constatato esistere nel deposito molte* « *casse colla scritta*: *Cassa di ritorno.*

« La parte informe può riferirsi a cioccolatto già avariato e di « nuovo rimpastato.

« N. 14 casse in legno contenenti kg. 2726 di altro cioccolatto « (peso netto), n. 30 casse di legno contenenti kg. 1515 di grasso, « surrogato del cacao ».

È infine suggello di tutto ciò, in ordine *all'antichità della fabbricazione* ed alla inservibilità illimitata del prodotto, la dichiarazione peritale 2 marzo 1894 del dott. Possetto:

« Presenta un sapore *detestabile* e *ripugnante*, alterato per irran- « cidimento ».

Che l'accidentalità di quell'irrancidimento eccezionale non fosse un avvenimento naturale, ordinario, ma accidentale ed imprevedibile, lo dimostrarono senza contrasti, recisamente, i periti prof. Porro e Nuvoli:

Digitized by Google

« .....Risulta che nessun appunto si può fare nella sua composi-
« zione; e quindi i fabbricanti non potevano *prevedere all'epoca della*
« *fabbricazione* che il prodotto avrebbe potuto col tempo subire va-
« riazioni.....

« L'essere un grasso conservabile o meno, per la causa suaccen-
« nata, non è cosa che possa essere da un fabbricante constatata, es-
« sendochè questa alterazione si manifesta soltanto per opera del
« tempo ».

PARTE TERZA.

DIRITTO.

Illustrati così, con abbondante ricorso alle fonti istruttorie, ed al Verbale di udienza i criterii di fatto della causa, cosa equivalente per l'accordo di tutti, allo sfondamento di una porta aperta comecchè già assicurati colla Sentenza, scrupolosamente ispirata alla verità dei fatti, è agevole il passaggio a dimostrare però la inapplicabilità, nella fattispecie, dell'art. 295 Cod. penale, ritenuto a carico dei fratelli Talmone.

* * *

A) Tale disposizione penale colpisce chiunque:

1° Nell'esercizio del proprio commercio,

2° Inganna il compratore,

3° Consegnandogli una cosa per un'altra,

4° Ovvero una cosa, per origine, di qualità o quantità diversa da quella dichiarata o pattuita.

Con tale articolo, innanzi tutto, non si costituiscono a soggetto passivo di reato *le masse ineognite degli acquirenti*, ma si esige la indi-

Digitized by Google

viduazione dei compratori, e la constatazione delle modalità dei contratti stipulati coi venditori.

Gli inganni fatti alle masse, in via di potenzialità, sono repressi dall'art. 459 in via di contravvenzione.

L'art. 295 è una forma di truffa senza l'estremo di speciali raggiri: ma per esso, come per l'art. 413, è necessario constatare che *di fatto* siasi prodotto nella mente di *un determinato acquirente* un inganno: e per dirlo prodotto, occorre avere notizia del soggetto passivo del reato, per constatare, se proprio in esso siasi verificato errore, come in tema di lesione è necessario conoscere la sussistenza obbiettivo delle ferite.

Fu celebre, in proposito, il processo così detto delle Sonnambule, in cui il Tribunale di Torino pensò di costruire un reato di truffa a danno della intera Società torinese, basandosi su che, il fatto di aver ricevuto denari da clienti coll'uso dei mezzi sunnambolici desse modo di concretizzare l'inganno anonimo.

Non occorre dire che la Corte d'appello riparò del tutto il concetto fondamentalmente erroneo.

Qui non vi ha alcuno che risulti aver comprato cioccolatto dalla ditta Talmone, e si dica o si supponga ingannato; di nessuno si sa quali prodotti si chiedessero; quali discorsi si facessero; che contratto si stipulasse; e basta ciò per precludere ogni applicabilità a tali sanzioni di legge.

Che così sia, lo dimostrano le disposizioni sul *Cartellino* in linea contravvenzionale.

In quanto non si avverta il pubblico di una speciale composizione difforme dal nome comune del prodotto, c'è il pericolo del pubblico errore; ed in ciò sta lo scopo di tale contravvenzione.

In quanto si pongano in essere fatti positivi, *e non negativi*, di inganno, di sostituzione di merce *a danno di determinate persone*, sorge la legge comune penale.

Digitized by Google

Un criterio diverso condurrebbe a sopprimere il reato contravvenzionale, tutto e sempre denominando frode in commercio.

B) Ad ogni modo qui non vi ha inganno, come non vi ha consegna di cosa per un altra.

Non inganno, perchè agli acquirenti veniva venduta la merce al prezzo debito. Non si dava per L. 3,20 o per L. 5 il cioccolatto inferiore, avente minor quantità di vero cacao e zucchero e maggiore di burro vegetale.

L'unica persona, non sentita, ma indicata in causa, Dellavecchia, diede colla fattura la prova del prezzo legittimo di L. 1,80 (1).

I cataloghi di tutti i negozianti fanno fede non poter applicarsi prezzo inferiore.

Di costui, farmacista e negoziante all'ingrosso ed esperto, nessuno certo dirà che potesse restare ingannato sui prezzi e sulla condizionatura del cioccolato.

D'altronde in questo genere di acquisti è supremo giudice il gusto; chi non avesse avuto il fatto suo, ha facili e sommarii mezzi per non acquistare prima, e per reclamare poi.

---

(1) Farmacia alla Madonna — S. Dalla Vecchia e C. — Vicenza 11 luglio 1894. — *Spett. Ditta Michele Talmone*, Torino. — Non ho difficoltà a dichiararvi, perchè di questa mia dichiarazione possiate valervi all'occorenza, che da quanti anni ho il piacere di servirmi dalla vostra casa non ebbi che a lodarne la condotta basata su retti principii, e che la qualità di cioccolato da L. 180 al quintale fu sempre da me comprata colla certezza ch'essa non potesse essere composta di di solo puro cacao e zuccaro, non avendolo mai consentito il costo delle materie prime.

Dichiaro pure che il ritorno fattovi, della cassa che ebbe ad irrancidirsi, lo eseguii dietro ordine espresso per vostro conto dal vostro viaggiatore sig. Guasco; e che sempre sono rimasto soddisfatto e per me la mia clientela pel cioccolato fornitomi anche a tale basso prezzo.

Con distinta stima vi saluto

STEFANO DALLA VECCHIA e C.

Digitized by Google

Manca poi onninamente l'estremo *della consegna di una cosa per un' altra.*

Qui non si è venduto olio di cocco per cacao — si è data una materia a composizione variabile, in una delle tante sue varietà, a prezzo congruo.

È il Tribunale stesso, che per primo, giustamente, poneva in essere la premessa che non si trattava di prodotti semplici e naturali: ma si trattava « di un composto, in ordine al quale, *nella pratica*, varia « all'infinito la dosatura dei suoi componenti, come anche *soventi il « genere ed il numero dei componenti stessi* ».

In proposito poi osservavano il chimico della Stazione Agraria dott. Nuvoli ed il prof. Porro:

« È poi cosa nota che nella composizione del cioccolatto (v. *En- « ciclopedia* del SELMI, vol. V, pag. 514) entra talora della fecola e « delle farine estranee.

Ed a questo proposito il Selmi riferisce a pag. 513: « Si com- « prenderà di leggieri che le formole per la fabbricazione delle miscele « devono variare non soltanto in ordine alla varietà grandissima del « cacao e della qualità delle materie prime, ma altresì secondo i do- « samenti adottati dal fabbricante, il prezzo a cui si pone e si è ob- « bligati di smerciare il prodotto, e *secondo i gusti e le esigenze del « compratore* ».

Al riguardo è superfluo rilevare che il dott. Ramello certamente non ha potuto in mezzo alle sue alte mansioni aver il tempo per far pratica anche da cioccolattiere, e in conseguenza si comprende che abbia potuto erroneamente dichiarare (sulla sola base teorica della parentesi dell'art. 159 del regolamento) quanto infra:

« Non è vero che il cioccolatto si faccia in altri modi, perchè il « *vero* cioccolatto si fabbrica con cacao e zucchero » — Certo egli non deve avere abitudine di gustare il cibo degli Dei (Theobroma)! — Infatti, il verbale di dibattimento a tal punto rileva:

Digitized by Google

« Il prof. Porro presenta al Tribunale un trattato dal quale risulta « che la fabbricazione del cioccolatto si opera con materie diverse ».

Fra i molti può essere opportuno il ricordo di un autore già citato, l'ing. chimico De Belfort, p. 202: « Voici deux exemples « pris par hasard et *parmi beaucoup d'autres*, de la composition de « cette sorte d'aliments :

Cacao de Para . .	kg. 3	Cacao de Para . .	kg. 3
— caraque . .	» 4	— caraque . .	» 3
— sucre . .	» 3	Fécule de pommes de terre	
Pain blanc grillé et mis en		torrefiées	0,500
poudre comme de la farine		Cannelle	0,094
fine passée au tamis de		Sucre	6
soie	» 0,500		
Cannelle	» 0,092		

Proseguono i chimici sullodati:

« Il cioccolatto ha, come si è detto, una composizione variabile a « seconda dei fabbricanti e delle qualità, con nomi diversi, esistenti in « commercio. La qualità portante il nome di cioccolatto Talmone è « nota come una specialità pel suo mite prezzo.

Non è ad ogni buon fine a dimenticarsi, che solo per figura intensiva, che si direbbe rettorica, il Tribunale disse che si « dava un « miscuglio di fecole e di grassi invece di cacao e burro di cacao con zucchero », quasi non si contenesse punto cacao.

Di vero i periti d'accusa e quelli a difesa hanno ammessa la base cacao nel prodotto incriminato; e se dubbio restasse, si insta lo si accerti in qualunque momento a mezzo del collegiale responso dei primi periti fiscali e a difesa o di qualunque siansi altri.

Infatti è a tale scopo che nella perizia sua il dottore Possetto usava la formola *adulterazione* prediletta all'Ufficio d'Igiene (di cui fa

Digitized by Google

costante universale applicazione, anche nelle minime contravvenzioni), perchè di essa si vale a tutt'altri scopi il Regolamento di vigilanza igienica.

« Il cioccolato in questione è *adulterato* con fecola e grasso estranei al cacao »; ove base del prodotto non fosse stato il cacao, avrebbe dichiarato essere *esclusivamente* composto di grasso e di fecola.

Perciò il dott. Ramello osservava anche più esplicitamente:

« Si dichiara che nel cioccolato di cui retro, al cacao si è sosti-« tuito **in parte** della fecola, ed al **burro** di cacao in *grandissima* « *parte* un grasso, ecc. ».

I professori Porro e Nuvoli, in seguito all'analisi fatta sui campioni aventi il bollo e suggello del Municipio, al § 7 delle loro Conclusioni dichiararono:

« Nel cioccolato sequestrato riscontrasi **assieme al** *cacao* la presenza di amidi estranei » — e nella parte motiva:

« L'esame microscopico lascia scorgere nei due campioni *ter* e *quater* » (che sono gli unici due pacchi di cioccolato col bollo della Città di Torino), **oltre all'amido proprio del frutto di « cacao,** dei granuli d'amido che *non sono proprii* del frutto medesimo ».

In conseguenza è impossibile dire che si fosse venduta una cosa per un'altra.

C) Per poter ritenere almeno che si tratti di cosa *per origine o qualità diversa da quella dichiarata o pattuita*, più che mai si imponeva la necessità di aver dinnanzi contratto e contraente; senza di che è impossibile ritenere le condizioni della pattuizione che avrebbe dovuto essere violata.

Invano il Tribunale argomentava:

« Nè si dica che quei compratori di cioccolatto a L. 1,80 il chilo-« gramma, sapevano che a sì basso prezzo non potevano avere del cioc-« colatto di vero burro di cacao, e quindi non venivano ingannati,

Digitized by Google

« perchè dovevano presumere che in quel cioccolato vi erano dei sur-
« rogati del burro di cacao;

« Infatti, innanzi tutto, **può darsi,** che vi siano stati dei compratori « di buona fede, da credere che in quel cioccolatto vi si contenesse la « solita materia adoperata per la fabbricazione del cioccolatto; e d'altra « parte per dichiarazione stessa del teste Gaj Francesco (1) si venne a sa-« pere, che si può vendere del cioccolato anche *a circa L. 2* al chilo-« gramma, confezionandolo con zucchero cacao e burro di cacao, Cioc-« colato delle infime qualità, e *coll'aggiunta solamente di fecole di « nocciuole, mandorle o castagne.*

Tali argomentazioni solo allora avrebbero valore, quando si fosse dai Talmone, — ciò che neppure venne pretestato, — **garantita** la merce come cioccolato di puro cacao, dando invece una miscela.

Ciò non è mai avvenuto: non si è stipulato nè promesso altro che cioccolato Talmone, qualità da L. 1,80 quale fu data; non vi ha quindi neppur l'ombra della sostituzione nella merce contrattata.

Ed il Tribunale cadde in una evidente contraddizione quando ritenne il reato di frode, per la *possibilità* che taluni compratori delle qualità infime avessero a credere *che vi si contenesse la solita materia adoperata per la fabbricazione del cioccolato;* giacchè il Tribunale stesso ritenne, poco innanzi, che *non vi era materia tipo*, ma che variabilissime erano le specie di cioccolato.

Nè poi il Tribunale poteva fare in punto a frode differenza in prò od in danno di uno o di altro fra gli ingredienti estranei; — giacchè la tesi non può essere che quella del capo d'imputazione — *obbligo o non*

---

(1) Depose il Gaj Francesco:

« Nel cioccolatto ordinario, per esempio in quello da L. 2 al Kg. **noi mettiamo** « Kg. 30 di cacao, 35 di zucchero, e 15 di fecola; e se non basta si aggiunge burro « di cacao — per fabbricare un quintale di cioccolato ».

Digitized by Google

obbligo di dare cacao puro — essendo, come già si disse, più oneroso pel venditore, e più perfezionato nell'interesse del compratore l'uso dell'olio del cocco, che non quello di molte fecole poste in circolazione.

Per pensare diversamente bisogna ricorrere alla accidentalità di una partita di burro vegetale mal riuscito; ad una ipotesi in cui la ditta Talmone fu essa stessa tratta in inganno, non a quella consueta dei suoi prodotti regolari e bene condizionati colla stessa miscela.

Del resto sarebbe impossibile concretizzare il dolo del delitto di cui all'art. 295 nell'uso di una od altra specie dei diversi ingredienti usati; riescendo allora impossibile creare tipi speciali di prodotti, salve le particolari richieste e contratti. Data la liceità delle diverse composizioni, nessun sistema può essere privilegiato; — miscela per miscela (se non si promettono composizioni diverse) sono tutte ugualmente materia di ordinaria contrattazione, purchè salubri.

D. — Dove il Tribunale avrebbe potuto portare le sue sapienti ed accurate ricerche, non era pertanto in questo campo diverso di fatti, e di addebiti esorbitanti dalla imputazione, ma in quello stesso sanitario, in base ai regolamenti.

Una volta esclusa la *legale adulterazione* e la *nocività*, restava al giudice un solo problema; quello, se fossero state osservate le norme dell'art. 159 del Regolamento di vigilanza igienica e dell'art. 3 del Regolamento medesimo.

Nè più nè meno delle contravvenzioni congeneri a cui tutti i ciccolattieri torinesi eransi piegati.

In proposito non sarebbe difficile dimostrare che l'interpretazione data dall'Ufficio di Igiene di Torino, e subìta per timori processuali da tutti i Cioccolattieri torinesi nel febbraio 1894 (e fondato sulla supposta analogia di altri casi profondamente diversi), è errato; e ciò

Digitized by Google

proprio *per la natura del prodotto* « **cioccolatto** », riconosciuta diversa per precisa lettera di legge.

Infatti, mentre pel caffè (art. 155), pel burro (art. 101), per lo zucchero (art. 132), per l'aceto (art. 151), è proibito l'uso dei rispettivi nomi a sostanze, che non siano esclusivamente conformi ai prodotti naturali; mentre nel vino (art. 140) è proibita l'aggiunta di *qualunque* materia colorante; nella birra (art. 142) sono limitate le misure di fabbricazione; pel cioccolatto, l'art. 159 detta una formola legale largamente diversa.

Appunto perchè è confezione variabile, solo *indicativamente*, non imperativamente, nè proibitivamente, ma in via di parentesi, il regolamento dichiara la composizione normale del cioccolatto.

Nell'art. 159 non si dice, come nei precedenti e successivi articoli, essere *proibito* chiamare « *cioccolato* » il prodotto che sia altrimenti costituito che da polvere di semi di Teobroma, cacao e zucchero; si dà solo una indicazione di tipo tecnico.

L'abbandono fatto in tale disposizione della forma, esplicata in tutti gli altri casi, ha la sua ragione di essere nella vera ed unica portata dal divieto in tale articolo contenuto.

Non si volle già pel cioccolatto impedire l'uso di ogni ingrediente estraneo (come è impedito pel the — art. 158 — pel caffè, per l'aceto, per lo zucchero, per la birra, pel burro), ma solo l'uso di **taluni specificati ingredienti,** e cioè: « *La calce, l'ocra ed ogni altro materiale vegetale o minerale, indigeribile o nocivo* ».

Egli è adunque chiarissimo che per meno riflessa meditazione sulla diversità di formola proposta circa gli altri casi creduti affini, l'Ufficio Sanitario credette di poter *estendere* al cioccolatto sotto sanzione penale l'obbligo *di una determinata composizione;* e correlativamente l'uso del cartellino nei casi di variazione.

Siccome la fecola, l'amido, l'olio di cocco, la cera del Giappone

Digitized by Google

non sono nè la calce, nè l'ocra, nè sono *nocivi*, nè *indigeribili* (1), così è perfettamente libero e lecito, persino in confronto dei regolamenti comunali, a foggiarsi sull'art. 159 predetto, il loro uso.

Ed appunto per la natura variabile del prodotto, non è applicabile al cioccolatto l'art. 1° del regolamento stesso; giacchè la denominazione di *cioccolato* nel commercio non risponde ad una *speciale natura, sostanza o qualità* — vi risponderebbe invece, quando con un aggettivo qualunque, il venditore si fosse obbligato a dare una determinata specie di cioccolato.

E se non è applicabile l'art. 1° cade pure la sanzione degli art. 2 e 3 che sono correlativi. Sicchè nessun ragione vi ha di applicare al cioccolato, con o senza fecola, o comunque confezionato, l'obbligo del cartellino di cui all'art. 3°; che invece dovrebbe applicarsi al caffè cicoria, al caffè malthus, alla margarina, all'aceto artificiale, al vino di pomo, ecc.

E. Se qui esistesse pericolo di penali responsabilità, dovrebbe certamente la Corte controllare la impugnata pronunzia anche sotto l'aspetto *individuale*.

Non la ditta Talmone in tutti i suoi componenti può o deve esser soggetto passivo di condanna, ma chi abbia scientemente e con dolo violata la legge penale.

---

(1) Cade qui in acconcio ricordare che l'analisi chimica del cioccolato Talmone incriminato dà una quota di « sostanze insolubili nell'acido cloridrico od inassimilabili » (vale a dire indigeribili) di 5,48, 6,02, 6,22 0[0; mentre lo stesso cioccolatte confezionato esclusivamente a base di cacao e zucchero arriva talora persino a 18,55, 30,21, 27,52, come risulta dai prospetti Nuvoli e Pozzi.

L'indice 5-6 0[0 di sostanze inassimilabili è uno dei più bassi nelle sostanze più in uso della alimentazione (V. ad esempio le farine, i cibi vegetali, ecc.).

Digitized by Google

Non *cinque* debbono essere le condanne, perchè cinque sono i fratelli; e potrebbero essere quattordici!

In tal caso, o l'imputazione riguarda atti speciali di vendita, e colui solo dovrebbe risponderne, che vi è addivenuto.

O si fonda il delitto in una conscia ed esperta nozione dei mezzi della fabbricazione, e la pena non può estendersi a chi non ebbe parte nella fabbricazione medesima; altrimenti tutto il numeroso personale della ditta Talmone, dovrebbe del pari essere coinvolto nel procedimento.

Enrico Talmone ha esso riconosciuto la propria responsabilità esclusiva nella diretta fabbricazione.

Degli altri chi viaggia, chi tiene la contabilità, chi sovraintende al macchinario; e sarebbe ingiusto dare ad essi tutti, senza alcun elemento di prova, che ciò possa assodare, la precisa nozione di fatti a cui non partecipano; circa i quali neppure hanno intelligenza preparata per discernere i fattori chimici del prodotto oggi incriminato.

Depose **Carlo Milone:**

« Le mansioni dei rispettivi fratelli sono così ripartite:

« L' Enrico attende alla fabbricazione; l' Alberto è applicato alla « contabilità e corrispondenza; il Michele è destinato alle macchine; « li Gustavo ed Amedeo viaggiano ».

Così l'avv. Roggia:

« Sono informato che l'Enrico Talmone si occupa delle fabbricazioni del cioccolato; l'Alberto sbriga la contabilità e la corrispondenza; il Michele attende alle macchine della fabbricazione, Amedeo e Gustavo viaggiano.

Ed il Balmas Federico:

« Nella fabbrica Talmone il signor Enrico attende alla fabbrica- « zione, Alberto alla contabilità, Michele alle macchine, Gustavo ed « Amedeo sono viaggiatori ».

Digitized by Google

Che rapporto ha il lavoro meccanico di Michele, colle nozioni occorrenti per le mescolanze del cioccolatte, e la loro natura?

Quando Amedeo passa un anno in Oriente, e Gustavo è quotidianamente in giro per l'Italia ed esplicano una professione fondata su stampati, prezzi e campioni, come possono conoscere misteri chimici che costarono mesi di indagini a peritissimi?

Così dicasi degli altri fratelli!

Si comprende che una contravvenzione per l'art. 60 Cod. penale possa cadere su quanti in una Ditta hanno ragione di vigilanza; ma i delitti, per fortuna, non si riproducono per multipli, ma hanno carattere di assoluta e sicura individualizzazione.

Da cio ragione indeclinabile di assolutoria, per mancanza di fatto materiale per quattro fratelli.

Che se il delitto consistesse *nella vendita di cosa per un' altra*, cioè in tanti contratti individuali, evidentemente, a più forte ragione soccorrebbe identica ragione di assolutoria, giacchè solo i fatti singoli di vendite *con inganno* potrebbero essere puniti; e a tal fine occorrerebbe accertare il fatto materiale e cosciente di chi avesse prodotto un determinato inganno.

Ed in tale ipotesi neppure contro l'Enrico potrebbe elevarsi ragione di accusa, anzi meno che per gli altri, non avendo egli rapporti col pubblico.

Se un fratello, in ipotesi, per desiderio personale di sviluppo della Ditta avesse in talun caso violate le norme contrattuali, come gravare l'altro che ad es., attendendo alle macchine ignorava e non voleva?

O che nella assoluta lacuna di prova di fatti materiali e di accertamenti personali, il flagello penale dovrebbe a capriccio agitarsi e ad arbitrio?

Digitized by Google

F) Ma non è il caso di immorare più oltre su ciò; giacchè tre rimedi legali, *nel tema di regolamenti sanitari*, ostano a qualunque pronunzia di condanna.

In forza del capo stesso d'imputazione è certo che vendite irregolari di cioccolatto neppure con fecola, ma senza cartellino, ebbero più luogo dopo l'oblazione *22 febbraio 1894*. (Nè del resto *dopo il 17 gennaio* stesso anno, data della contravvenzione).

Ma se a tal data furono conciliate, in conformità di legge, le contravvenzioni agli art. 3 e 159 del Regolamento, è evidente che non è più possibile oggi procedere nuovamente in via penale.

G) D'altra parte siccome è incontestabilmente accertato, che, *in aprile 1893* cessò l'uso dell'olio di cocco, e l'ultimo atto di vendita fu constatato al *4 aprile 1893* (mentre *ai primi di aprile* è cessata pure ogni vendita in negozio, ed il materiale fu incassato nei magazzini in cantina, e fu anzi richiamato da coloro cui si era venduto, restando la scritta sulle casse: « merce di ritorno ») è certo, che ogni azione penale, per qualsiasi possibile od immaginabile contravvenzione sanitaria, è favorita dall'amnistia, che impedisce persino l'esame del fatto.

H) Questa poi, in via di *indulto*, colpirebbe anche il supposto delitto di cui all'art. 295 Cod. penale.

Il Tribunale per escludere tale beneficio ricorse all'ipotesi di un reato continuato, e conchiuse perciò che: « a nulla monta l'indagare « se l'*ultima vendita* fatta del cioccolatto in questione sia avvenuta « *prima* del 22 aprile 1893 ».

Ma non si accorse il Tribunale di Torino che estremo essenziale del reato continuato è la violazione *della stessa legge penale* (art. 79).

Se *dopo il 4 aprile 1893 non fu più usato grasso*, ma la solita fecola di patate; se fu anzi respinto alla casa Vasmer da Genova

Digitized by Google

l'ultimo invio di 40 casse di esso, come attestò l'avv. Roggia; se si ritornò alle solite fecole, su cui non è possibile elevare questioni eccedenti la contravvenzione del cartellino; se è tanto ciò vero, che alla visita del 17 gennaio 1894 (ed anche ulteriormente al 17 aprile 1894), non si trovò in vendita cioccolatto con burro vegetale, è certo che *non si continuò il fatto precedente*, se si suppone debba avere natura diversa dalla contravvenzionale.

Quindi, o (come è certezza in fatto e in diritto) non può farsi distinzione fra grasso e fecola, e non vi è reato di Codice penale, ed allora esiste bensì continuazione contravvenzionale e manca l'amnistia, ma vi è l'ostacolo della oblazione; — o per l'uso del grasso si vorrebbe applicare il Codice penale, e per la fecola la legge sanitaria come pretese il Tribunale, ed allora *è certissimo che non vi ha più reato continuato, ma due reati diversi:* il primo chiuso coll'amnistia o coll'indulto, il secondo coll'oblazione.

K. — Infine *tutti i reati sanitari che si volessero sotto qualsiasi aspetto concretizzare nella fabbricazione e vendita di cioccolato con burro vegetale, a base di violazione dei regolamenti sanitari, fosse anche dell'art. 42 della legge*, troverebbero l'ostacolo **della prescrizione dell'azione penale annuale,** per quanto si avverò prima del 27 giugno 1893; e della PRESCRIZIONE SEMESTRALE per quanto risale a sei mesi prima della denunzia Ramello, avente la data 20 marzo 1894; vale a dire *a partire dal 19 settembre 1893* (arr. 91, 6° e 93, 2° al. Codice pen. — La prima avvenuta *malgrado*, l'altra *senza* atti interrottivi.

Chi potrà in causa sostenere, salvo inventando, che *dopo il 19 settembre 1893* siansi fatti atti di vendita o di messa in vendita di cioccolato con burro vegetale? Se ciò non può dirsi la prescrizione im-

Digitized by Google

pedisce ogni esercizio di azione avente natura contravvenzionale, quanto alla miscela incriminata.

Sotto ogni aspetto quindi si consideri la cosa, la pronunzia può essere una sola, quella di non luogo a procedimento.

I. — Tale pronuncia è del resto conforme all'equità più assoluta.

Questo procedimento ebbe origine da un fatto di rara onestà commerciale, quello di un universale ritiro dalla circolazione di prodotti, da tempo già alienati, che col tempo ebbero ad alterarsi; da un fatto in cui la casa Talmone fu essa stessa la vittima e non fu artefice di inganno altrui. Ogni responsabilità dovendo spettare alla ditta Vasmer che fornì merce male confezionata, affetta cioè da vizii occulti.

In linea poi di eguaglianza universale innanzi alla legge la condanna suonerebbe ingiustizia. Se potesse penalmente esigersi un unico tipo di cioccolatto, male potrebbe farsi la casa Talmone, capo espiatorio di una comune opinione di tutto il commercio *italiano*, più ancora che Torinese. Ciò che l'Ufficio d'igiene sanitario di Torino ha già solennemente ritenuto essere una contravvenzione, che fu estinta con volontaria oblazione, nelle stesse condizioni di volontà e di scienza, non può essere proclamato costituente un fatto assai più grave o diverso per la ditta Talmone.

Affermare in suo odio una ipotesi di inganno nel commercio, mentre tutti gli altri, come essa, commercianti onesti, sarebbero da tale accusa stati liberi a giudizio dello stesso Ufficio d'igiene, è dare uno stigma immeritato ad una delle più poderose forze industriali della nostra Città.

Durante 50 anni questa Casa colla virtù della Unione Fraterna, del lavoro indefesso, ha portati i suoi prodotti, massimi ed infimi, ad una perfezione che vince ogni, anche estera, rivalità.

Digitized by Google

I migliori giudici per affermare od escludere l'inganno sono gli acquisitori, che avrebbero dovuto essere le vittime.

Or bene con unanimità esclusiva di ogni compiacenza oltre una ventina di certificati dei migliori commercianti del genere di tutta Italia (dimessi in atti, fra cui quello di Dellavecchia) fanno fede così della onestà commerciale della ditta Talmone, della lealtà delle loro contrattazioni, come dello sviluppo straordinario dell'azienda loro, della squisitezza dei prodotti, della incapacità a delinquere, della morale impossibilità del delitto, per lo stesso loro supremo interesse commerciale.

Ove è mal volere, ingiusto guadagno col danno altrui, ivi scendano severe le sanzioni del magistrato: ma ove l'intendimento è onesto, il fenomeno commerciale universalmente identico, ove è escluso il vantaggio indebito, è opera savia impedire che con men giusto apprezzamento si abbatta una forza industriale rispettabile e preziosa, del nostro Paese, che dà pane e lavoro a numerosi operai e materia di rivendita a centinaia di famiglie.

L'invidia e la sleale concorrenza hanno cercato invano fin qui di far tesoro di una grave disgrazia: per ogni parte una vergognosa caccia di clientela a mezzo di diffamazioni è stata invano instaurata.

L'antica tradizione, il buon nome della Casa hanno resistito poderosi a sì malvagia bufera: la pronunzia di assolutoria disperderà finalmente queste turpitudini, impedendo che l'opera rigeneratrice del giudice diventi strumento inconscio di iniquità privata.

I sottoscritti hanno illimitata fiducia nell'elevata distribuzione di sapiente giustizia a cui rendesi quotidiario e reverente omaggio delle Eccellenze Vostre; sicuri che la legge penale non può esorbitare nelle sue applicazioni dai limiti che le sono nella medesima prefissi; e che

Digitized by Google

non vi ha delitto ove non solo mancò ogni proposito di frode, ma si diede prova, col fatto, delle più oneste sollecitudini per impedire, col proprio danno, anche solo l'altrui involontaria iattura.

Torino, 14 gennaio 1895.

Avv. B.ª Bartolomeo GIANOLIO.
Avv. CAVAGLIÀ ENRICO.

Digitized by Google

Digitized by Google

ALLEGATO I.

RELAZIONE

DI ANALISI DI MATERIE ALIMENTARI

NELLA CAUSA PENALE

contro i Signori **Fratelli TALMONE**

I sottoscritti, incaricati di esaminare alcune materie prime usate nella fabbrica dei signori fratelli Talmone, ed i prodotti che in detta fabbrica si elaborano, materie prime e prodotti *in parte posti sotto sequestro dall'Autorità Municipale*, avendo esaurito il loro mandato, consegnano colla presente relazione i risultati delle analisi chimiche, e ne fanno seguire il loro parere.

Le sostanze che vennero consegnate, munite di suggello in ceralacca rossa coll' *impronta del bollo della Città di Torino*, sono le seguenti:

A. Cioccolatto contradistinto colla denominazione *1 ter;*
B. » » » » *2 quater;*
C. Grasso » » » *1 quater.*

Inoltre vennero trasmessi n. 2 campioni non sugellati, cioè:

D. Burro vegetale;

E. Campione di cioccolatto, che chiameremo normale, perchè esaminato dall'Ufficio d'igiene, venne trovato buono.

Digitized by Google

ANALISI DEL CIOCCOLATTO.

		CAMPIONE		
		Ter	Quater	Normale
Sostanze grasse	%	19.7	21.5	24.6
Sostanze solubili nell'alcool a 60°	»	42.5	45.5	59.5
Sostanze insolubili nell'acido cloridrico od inassimilabili . . .	»	5.48	6.02	6.22
Amido	»	24.70	26.90	12.40
Materie proteiche	»	1.37	1.18	1.55
Punto di fusione del grasso ottenuto	»	30°	33°	33°
» di solidificazione » »	»	20°	20°	20°
Peso specifico a t. 16° » »	»	0.924	0.939	0.964

Da questi dati si scorge che la *composizione chimica quantitativa* del cioccolatto sequestrata non può dare appiglio a serie osservazioni.

Invero, *le materie prime stesse che si adoperano per la fabbricazione del cioccolatto hanno composizione assai variabile.*

A dimostrare questo, riportiamo nello specchietto seguente alcuni dati, tolti da reputati autori:

	Polvere di cacao artificiale	Polvere di cacao Paros	Semi di cacao Guayaquil	Semi di cacao	Pasta di cacao Trinità
	Virchow	Tuchen	Mizscherlich	Payen	
Sostanze grasse . . .	26.26	34.4	45.49	52	50.27
„ inassimilabili .	18.55	30.21	—	—	27.52
Amido	14.58	—	14.18	10	12.50
Materie proteiche . . .	19.25	2.99	13.18	20	14.28

Digitized by Google

Si comprende quindi come non si possa pretendere dal prodotto fabbricato una costanza di composizione, tanto più che industrialmente si pratica talora di estrarre colla compressione idraulica dai semi di cacao da 1[2 a 1[3 del loro grasso, adoperandone il pannello per la fabbricazione del cioccolatto (Virchow, traduzione del sig. P. Ballario).

Esaminiamo ora partitamente i singoli elementi:

I grassi estratti col solfuro di carbonio dai tre suindicati campioni hanno un punto di fusione che oscilla fra 30° e 33°.

Il punto di fusione del burro di cacao è segnato nell'opera citata tra i limiti 32°,0-33,6. Il punto di fusione di un miscuglio di 75 parti di burro di cacao e di 25 di cera vegetale è da 73° a 75°.

Nessun dubbio quindi che il grasso estratto dal cioccolatto non ha la composizione di un miscuglio di olio di cacao con cera vegetale in quelle proporzioni.

I pesi specifici differiscono essi pure dal peso specifico ottenuto dal miscuglio suddetto, perchè per quest'ultimo è rappresentato dalla cifra 0,952. Questo secondo fatto conferma la prima deduzione.

Sulle sostanze solubili nell'alcool a 60° Gay-Lussac, non abbiamo osservazioni a fare; esse rappresentano per la massima parte lo zucchero.

Per le sostanze insolubili nell'acido cloridrico od indigeribili noi abbiamo buonissime cifre, cifre che non sempre sono così basse.

In merito all'amido, noi possiamo osservare come i frutti della tebbroma cacao ne contengono dal 14 al 18 0[0.

Ma l'esame microscopico lascia scorgere nei due campioni, *ter* e *quater,* oltre all'amido proprio del frutto di cacao, dei granuli d'amido che non sono proprii del frutto medesimo. Nel campione *ter* abbondano quelli grandi caratteristici della fecola. È però cosa nota che nella composizione del cioccolatto (v. *Enciclopedia* del Selmi, vol. 4, p. 514) entra talora della fecola e delle farine estranee.

Digitized by Google

Ed a questo proposito il Selmi riferisce (pag. 513): « Si comprenderà di leggeri che le formole per la fabbricazione delle miscele devono variare non soltanto in ordine alle varietà grandissime del cacao e dalla qualità delle materie prime, ma altresì secondo i dosamenti adottati dal fabbricante, il prezzo a cui si può e si è obbligati a smerciare il prodotto, e secondo i gusti e le esigenze del consumatore ».

Talora poi l'aggiunta dell'amido e di altri farinacei è una necessità di fabbricazione pei semi troppo ricchi in grasso, che non furono sottoposti alla sgrassatura a caldo, per mezzo del torchio.

Le materie proteiche od azotate si trovano in dosi poco dissimili nei tre campioni.

Se dalle suespresse osservazioni fatte sui singoli componenti del cioccolatto sequestrato risulta che nessun appunto si può fare *sulla sua composizione*, e quindi i fabbricanti non potevano prevedere all'epoca della fabbricazione *che il prodotto avrebbe potuto col tempo subire variazioni*, un appunto si deve fare sullo stato di conservazione di questi prodotti, giacchè i due campioni *ter* e *quater*, i quali dai caratteri con cui si presentano appaiono di una *fabbricazione assai remota sono assolutamente inservibili, e non è possibile assaggiarne un minimo pezzetto, senza risentire una grande ripugnanza che rende il prodotto inaccettabile anche dal meno pratico dei consumatori.*

È probabile che l'irrancidimento della materia grassa, a cui è dovuto il fatto sopraccennato, si debba attribuire a parecchie cause riunite insieme.

Fra queste noi annoveriamo come probabile una imperfetta depurazione delle sostanze grasse adoperate, la quale può avere per conseguenza che mentre *il burro potrebbe conservarsi allo stato naturale senza irrancidirsi*, esso acquisti quando venga diluito o riscaldato una forte tendenza all'alterazione.

Digitized by Google

Altra importante causa di alterazione si ha quando nella fermentazione primitiva del frutto del cacao non *sia stata distrutta completamente la vitalità dell'embrione, cosa questa* che ha una grandissima influenza sulla qualità e conservabilità del grasso. L'essere un grasso conservabile *o meno per le cause suaccennate non è cosa che possa essere da un fabbricante constatata, essendochè questa alterazione si manifesta soltanto per opera del tempo.*

Analisi dei grassi.

Una perizia dell'Ufficio municipale d'igiene stabilisce per composizione del grasso *1 quater* la seguente: 75 0[0 olio di cocco, 25 0[0 cera del Giappone.

A questa conclusione l'egregio perito chimico credette poter addivenire basandosi sopra il punto di fusione, sul peso specifico a 100, sul numero del jodio e sul numero di saponificazione.

Questi sono i dati che ordinariamente ricercansi nell'esame dei grassi, ma l'egregio perito il quale necessariamente ad essi doveva ricorrere avendo dinnanzi a sè il quesito così vasto di distinguere di quale fra i tanti grassi animali o vegetali si trattasse, ammettersi che lo stesso professore Virchow, nel suo trattato (pag. 59), tradotto dal dottor Ballario, avverte che « *con tali dati l'analisi quantitativa delle miscele dei grassi e degli olii si può solo fare in rari casi ed ancora imperfettamente* ».

Preoccupati da tale dubbio ed avendo già di molto facilitato il compito degli studi del Perito municipale, dietro i quali veniva esclusa la presenza dei grassi animali e veniva stabilita la composizione in olio di cocco e cera vegetale, i sottoscritti scelsero un'altra via, che in questo caso doveva condurre con molta maggiore sicurezza alla determinazione quantitativa di questi due componenti.

Digitized by Google

Invero mentre tanto il burro di cocco quanto la cera vegetale sono solubili nell'alcool bollente, la cera vegetale col raffredamento e riposo di ventiquattr'ore ridiventa indisciolta, mentre l'olio di cocco resta in soluzione. Mediante filtrazione si potè così ottenere una esatta separazione.

A confortare il risultato ottenuto si fecero esperimenti sull'olio di cocco puro, sulla cera vegetale pura e sopra determinate miscele artificiali.

Dietro tale procedimento si ottenne per composizione del grasso la seguente: olio di cocco *93,30 0/0*; cera vegetale *6,70 0/0*.

D'altra parte il punto di fusione del grasso sequestrato venne constato di *34°-35°* pari a quello trovato dal Perito municipale. Invece con un miscuglio artificialmente composto con 25 0/0 di cera si ottenne per punto *di fusione 74*.

Il seguire l'anzi accennato metodo di analisi era tanto più necessario avendo da risolvere non soltanto il quesito di determinare la quota percentuale della cera nel grasso, ma sibbene quella più importante esistente nel cioccolatto che veniva fabbricato col grasso in questione.

Esaurendo coll'etere nell'apparecchio di Son Les il cioccolatto e trattando l'estratto dopo l'evaporazione dell'etere, coll'alcool nel modo suindicato si ottennero g. 1.57 0/0 di materie grasse insolubili nell'alcool.

Ottenuto questo risultato restava ad esaminare se l'introduzione del burro di cocco e della cera vegetale doveva considerarsi cosa nociva alla salute, o almeno come adulterazione. Tralasciando la parte fisiologica della questione, la quale è di spettanza dei cultori di scienza medica, noi dobbiamo considerare la questione dal solo lato chimico.

L'olio di cocco si estrae dai mandorli della palma detta *cocca uncifera*, la quale, dice il Selmi, « è di tale importanza pel nutrimento

Digitized by Google

dei popoli che dimorano nelle isole del Grande Oceano, che senza di essa non sarebbero abitabili le contrade equatoriali ».

Togliendo all' olio di cocco gli acidi liberi che lo rendono poco conservabile, si prepara una sostanza alimentare portante diversi nomi in commercio, quali Burro di cocco, di Magonza, Burro vegetale, Lattina, Vegetalina, ecc. Esso è dunque tutt'altro che una sostanza nociva.

Quanto alla cera del Giappone (cera japonica) trovasi nel Beneditk, pag. 388, che essa « non è una specie di cera, ma bensì un grasso ».

E' composta di palmitina e acido palmitico libero. Questo grasso trovasi in tutti i frutti mangerecci, e in tutte le foglie o erbe che fanno parte dell'umano nutrimento. Esso trovasi pure sempre nella sostanza che colora di rosso o di giallo le piante dei nostri climi.

Nè la quantità di grassi insolubili nell' alcool a freddo, trovata nel cioccolatto, ancorchè si voglia ammettere che sia esclusivamente formata da cera vegetale, è superiore a quella che riscontrasi in tali sostanze alimentari. Così nella castagna la quantità di grasso è di gr. 4.23 0[0, nel fieno 2,09, nel frumento 3,0, nella segala 3,5, nel maiz 9,9.

In esperienze pratiche fatte l'anno scorso alla scuola veterinaria in comunione colla Stazione agraria sull'alimentazione animale con sostanze grasse *è risultata la digeribilità di questa sostanza.* Se ad un laboratorio chimico si presenta una sostanza ad analizzare, per determinarne le qualità nutrienti, qualora esista in questa sostanza della cera vegetale, essa viene computata come un elemento grasso.

Nell'esame dei cioccolatti più sopra riportato si è diffatti riscontrata *una quantità minima di sostanze non assimilabili e pari a quelle contenute nel cioccolatto normale.*

Si può quindi conchiudere che neppure la quantità di cera vegetale che trovasi nei cioccolatti sequestrati è da ritenersi nociva alla salute.

Digitized by Google

E neppure si ha da ammettere che l'introduzione nel cioccolatto del grasso di cocco e di cera vegetale *nelle proporzioni trovate*, possa costituire un'adulterazione. Invero, per poterla considerare come tale, bisognerebbe *che il cioccolatto fosse una materia prima e non un prodotto artefatto.*

Ora il cioccolatto ha, come si è detto, una composizione variabile a seconda dei fabbricanti e delle qualità, con nomi diversi esistenti in commercio. La qualità portante il nome di cioccolatto Talmone è nota come una specialità e pel suo modico prezzo.

Riporta il Benedikts, che in Germania il prodotto conosciuto sotto il nome di *Chocolasten butter*, o burro di cioccolatto, è, dietro l'analisi del Filsinger, null'altro che olio di cocco purificato.

Non si può negare ai fabbricanti di cioccolatto quello che è comune ai fabbricanti di altre materie alimentari, cioè l'uso nei loro prodotti di sostanze rese necessarie dall'eccesso di ricerca sulla produzione o dai gusti dei consumatori; così da tutti gli uffici di igiene è ammesso l'uso dell'acido acetico invece dell'aceto e nessuno pretende che il vino vermouth debba essere a base di vino.

RIASSUMENDO E CONCLUDENDO:

1° Le qualità nutrienti del cioccolatto sequestrato, quali risultano dall'analisi chimica, non si possono considerare come anormali.

2° La composizione del grasso sequestrato non è quella accennata nella perizia dell'Ufficio d'Igiene, ma bensì di 93,30 0[0 di olio di cocco e 6,70 0[0 di cera vegetale.

3° L'olio di cocco è un grasso adoperato in molte sostanze alimentari, e che è pure conosciuto in commercio col nome di burro di cioccolatto.

Digitized by Google

4° La cera vegetale non è una specie di cera, ma bensì un grasso che trovasi in proporzioni anche maggiori di quelle riscontrate nel cioccolatto in quasi tutte le materie di origine vegetale, destinate all'alimentazione.

5° Il cioccolatto ha composizione variabile a seconda dei fabbricanti e delle esigenze del commercio.

6° Le materie indigeribili esistono nel cioccolatto sequestrato in quantità minima e non superiori a quelle del cioccolatto fatto con solo burro di cacao e delle ordinarie sostanze alimentari.

7° Nel cioccolatto sequestrato riscontrasi assieme al cacao la presenza di amidi estranei.

8° Nel cacao esiste naturalmente dal 14 al 18 0[0 di amido.

9° Gli autori indicano la fecola come facente normalmente parte della composizione del cioccolatto in talune qualità. In certi casi è necessaria tale aggiunta.

10. I cioccolatti sequestrati sono assolutamente inservibili, e non è possibile assaggiarne un minimo pezzo senza risentirne una grande ripugnanza, il che rende il prodotto inaccettabile anche dai meno pratici dei consumatori.

11. I suddetti cioccolatti sono rancidi e di vecchia fabbricazione.

12. *Il burro sequestrato non è rancido, ha un punto di fusione uguale a quello del burro di cacao*, e non presenta indizi di probabile alterazione.

Torino, 23 giugno 1894.

Ing. Nuvoli Ristaldo.
Prof. Benedetto Porro.

Digitized by Google

ALLEGATO II.

PERIZIA MEDICO-FISIOLOGICA

È il cioccolatte un alimento di prima necessità?

È una sostanza artificiale composta per la massima parte di corpi grassi e di idrati di carbonio, più una piccola parte di sostanze azotate. Se l'azoto è l'indice della nutrizione, dall'esigua quantità di questo contenuta nel cioccolatte, devesi escludere che questo sia alimento completo.

Non parlerò qui del valore nutritivo degli strati di carbonio: mi limiterò a fare alcune osservazioni sui corpi grassi.

L'azione dei composti della glicerina cogli acidi grassi, così detti superiori, è pressochè identica per tutti i composti della serie, e consiste in questo:

1° I grassi non sono trasformati dalla saliva e dal succo gastrico;

2° Favoriscono la trasformazione degli albuminoidi in peptoni;

3° Sono emulsionati e saponificati dalla bile e dal succo pancreatico.

Così assorbiti, vengono bruciati, e servono alla vita vegetativa.

Sono in sostanza alimenti respiratorî e di risparmio.

Tale azione è comune ai composti glicerici degli acidi oleico e stearico (costitutivi del burro di cacao), e alla palmitina, miristina, laurina che entrano nella composizione del burro di cocco. Gli acidi caproico, caprico, caprilico, quantunque entrino a far parte dell'olio di cocco (e di altri grassi commestibili) hanno minore importanza, poichè sono volatili, e rappresentano stadî di regressione.

Digitized by Google

Vede adunque l'egregio Perito di accusa che non v'è fra l'olio di cocco e il burro di cacao l'abisso che egli vuole scavare.

Lasciamo fuori discussione la cera del Giappone, chè questa dalla felice perizia dei dottori Porro e Nuvoli, entra in piccola quantità nel burro vegetale (6,70 %), in quantità trascurabile nel cioccolatte (1,57 %), se si ponga mente che nelle sostanze alimentari vegetali, il rapporto è di molto superiore (Vedi perizia Nuvoli-Porro).

L'olio di cocco dunque è sostanza nutriente.

Ed è dimostrato da ciò che le popolazioni dell'America Meridionali e delle Isole del Grande Oceano ripetono la loro vita dal *cocus nucifera* (DORVAULT, *L'officine*, pag. 386).

La composizione chimica di questo olio spiega perchè *Thomsen* ed altri medici inglesi abbiano usato l'olio di cocco come surrogato dell'olio di fegato di merluzzo (HUSEMANN, *Die Pflanzenstoffe*. Erster Band, pag. 412), e perchè sia stato messo in commercio come sostituito del Burro ordinario da *Stuttgard* sotto il nome di *cocosmus-butter* e da P. Jean col nome di *vegetalina* (Dot. HEINRICH BECKURTS, *Iahresbericht der Pharmacognosie*, 1887, pag. 534) (1)

Infine aggiungo a quello che sulle applicazioni di questo burro di cocco hanno detto i periti di difesa, che Petty e Comp., Silvertona, Londra, mettono in commercio un « Chocoladen Butter » come sostituito del burro di cacao, ad un prezzo tre volte inferiore (BECKURTS, Op. cit., 1890, pag. 612).

Le applicazioni dunque, cui l'olio di coco serve, non sono limitate all'industria dei saponi. Il burro di cocco è saponificato anche dall'intestino umano.

Venendo ora direttamente al caso che andiamo discutendo dalla perizia fatta da Nuvoli-Porro, risulta, che non solamente il grasso è

(1) Id., 1890, pag. 593.

Digitized by Google

in quantità uguali e nel cioccolatte buono ed in quello irrancidito, ma pure pressochè uguali sono gli altri elementi: le sostanze solubili nell'alcool a 60° Gay-Lussac; l'amido, le sostanze proteiche. Di più, le materie indigeribili esistono nel cioccolatte sequestrato in quantità minime e non superiori a quelle del cioccolatte al cacao e delle sostanze alimentari.

Le piccole differenze sono da trascurarsi, sapendo come la composizione del cioccolatte è variabile a seconda dei semi di cacao adoperati, dei fabbricanti e delle esigenze del commercio (v. Perizia). Data ora la premessa di un'uguale costituzione chimica dei due cioccolatti, chiara diventa la deduzione di un potere nutritivo pressochè identico.

Ma ho voluto anche confortare, coll'esperimento, le considerazioni che sono andato esponendo sull' innocuità e sul valore nutritivo dell' olio di cocco.

Ho provato prima, su me stesso, se veramente un cioccolatte fabbricato con cacao, burro vegetale, zucchero, ecc., ecc. fosse dannoso alla salute.

Ho quindi pregato i signori Talmone a ripetere la fabbricazione del cioccolatte colle medesime sostanze onde era composto quello sequestrato perchè irrancidito.

La composizione chimica di questo cioccolatte (Porro) è questa che io presento. (È conforme a quello Porro di cui nella lettera sopra indicata) (1).

---

(1) Analisi chimica quantitativa del campiono di cioccolatte che servì agli esperimenti:

Sostanze grasse 0[0	23, 62
Sostanze solubili nell'alcool a 60° G.-L.	40, 78
» insolubili nell' HCl	5, 80
Amido	24. 10
Materie proteiche	4, 49
Punto di fusione del grasso ottenuto	29°
Peso specifico T. 16	0,944

Digitized by Google

Anch' esso è costituito di burro di cacao e di olio di cocco. Le sostanze grasse sono in quantità di poco superiore, uguali le sostanze insolubili nell' acido cloridrico.

In aumento le materie proteiche, in diminuzione le sostanze solubili a 60° G. L.

Si avvicina di molto al cioccolato sequestrato, ed è come questo in prevalenza costituito da burro di cocco.

Questo cioccolatte fu da me tollerato benissimo. Ho esteso quindi le mie ricerche ad infermi dello spedale, che ben volontieri si sottoposero all'esperimento.

Due fra questi erano affetti da alterazione gastrica.

1° Montù Giovanni, d'anni 31, nato ad Abbadia di Stura e domiciliato ivi, affetto da anacloridria (da gastrite subacuta).

2° Ciarletti Antonio, d'anni 33, nato e domiciliato a Biella, affetto da ipercloridria.

3° Girodo Vincenzo, d'anni 14, di Rivara.

4° Cena Angelo, d'anni 30, di Montanaro.

5° Boerio Antonio, d'anni 13, di Orio Canavese.

6° Ravicchio Antonio, d'anni 25, nato a Chialamberto.

7° Suppo Maria, d' anni 10.

La quantità di cioccolatte variò a seconda degli individui. L'esperimento seguì per quattro giorni pel Girodo, tre giorni pel Montù e Ciarletti, due giorni per gli altri.

Nessuno ebbe vomiti, eruttazioni, dolori ventrali, diarrea, ad eccezione di Ciarletto, che notò, dopo due volte che lo sorbiva voluttuosamente, un senso di peso all' epigastrio.

All'esame microscopico si scorsero oltre ai granelli propri dell'amido di cacao anche altre varietà d'amido, nonchè qualche granulo di fecola.

La materia grassa estratta dal cioccolatte ha i caratteri del burro di cocco.

B. Porro.

Digitized by Google

Di più, l'esame colla sonda gastrica praticato al 1° e 2° ammalato, dimostrò che tre ore dopo l'ingestione, il cioccolatte aveva lasciato il ventricolo pronto a subire l'emulsione e la saponificazione.

L'olio di cocco non è pertanto il nemico terribile per la pubblica igiene quale è dipinto dal comm. Ramello.

La questione dell'irrancidimento fu già ampiamente svolta dai periti Nuvoli e Porro.

Tutti i corpi grassi sono soggetti all'irrancidimento: il burro di cacao stesso, benchè presenti una resistenza maggiore all'irrancidimento, a questo pure va soggetto (V. Beckurts 1887, pag. 287). Nella tavola riportata risulta che 1 gram. d'olio di cacao, fresco, ha un' acidità (riferita ad una soluz. di soda 1|10 normale) di 0,06, mentre dopo sei mesi di 0,22.

Il burro di cocco naturalmente è più facile ad irrancidirsi per la presenza degli acidi liberi. Ma quando col lavaggio con acqua di soda questi acidi liberi sono neutralizzati, la conservazione è di gran lunga maggiore. Tanto è vero che, ritornando a quanto abbiamo detto sulle applicazioni dell'olio di cocco, è permessa la vendita del burro di cocco di Magonga, del Chocoladen butter, ecc., ecc.

I suaccennati periti hanno detto delle cause dell'irrancidimento, ed hanno potuto conchiudere che mentre il burro non depurato potrebbe conservarsi allo stato naturale senza irrancidirci, esso acquista, quando venga deluito e riscaldato, una forte tendenza all' alterazione. Hanno infine potuto dichiarare che la conservabilità d'un grasso non è cosa che possa essere constatata da un fabbricante, manifestandosi questa alterazione per opera del tempo.

Concludendo: Dalle analisi chimiche fatte, da cui risulta che l'indice di nutrizione del cioccolatto Talmone, in cui entra come elemento l'olio di cocco, è elevato come il cioccolatto classico, dalle osservazioni che l'olio di cocco è usato come alimento ed ha molteplici ap-

Digitized by Google

plicazioni, dagli esperimenti finalmente emerge, che non può dirsi adulterato e nocivo alla salute (s'intende il cioccolatte non irrancidito).

Sarebbe pertato utile cosa che i signori Talmone fabbricassero su vasta scala un cioccolatte, che pur essendo nutriente e non dannoso alla salute, potrebbe per il suo basso prezzo essere accessibile al ceto meno abbiente, che ha anche lui il diritto ad avere un cioccolatto popolare.

Sarebbe così imitato il *Cioccolatto dei poveri*, francese, preparato col burro di Dika, senza traccia di cacao (DORVAULT, *L'officine*, pagina 313).

Dott. PERRERO EMILIO
Medico dell'Ospedale Umberto I.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Torino — Tipografia Cugini Baravalle e Falconieri
Via Garibaldi, 53 e Cittadella, 12

Digitized by Google

OSSERVAZIONI ED ECCEZIONI DIFENSIVE

NELLA CAUSA CONTRO

Talmone Enrico, Amedeo, Alberto, Gustavo e Michele

AVVERSO

l' appello fiscale, introdotto dalla Sentenza 27 giugno 1894 del Tribunale Penale di Torino

---

Era stato divisamento dei sottoscritti di non dare svolgimento preventivo alle risposte competenti allo appello fiscale; comecchè fosse così costante e ripetuto l'avviso di questa Ecc.ma Corte e del Tribunale locale sui criterii direttivi in ordine agli estremi dei delitti sanitari previsti dal Codice penale, fossero d'altronde così precise le favorevoli emergenze peritali in causa, da non esser caso di elaborati defensionali.

Però i sottoscritti rinvennero nel loro pensiero, onde eliminare eventuale rimprovero di minor convenienza, e per la opportunità di far tesoro, ancora una volta, dei ricordi degli alti insegnamenti della giurisprudenza svoltasi in materia.

A.

Prolegomeni.

Siccome, *in linea sanitaria*, la base della controversia è oggi, come sempre, *in Torino*, la discussione delle opinioni scientifiche dell'infaticabile Direttore dell'igiene locale, il comm. Ramello, non è inopportuno ripetere ancora una volta, che per la sua qualità di

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google